

SOMOS PACIFICBLU

01.

capítulo



Somos la compañía líder en alimentos del mar a nivel nacional

PacificBlu es una compañía joven, pero con historia en el mundo de la pesca industrial de la zona centro sur de Chile. Ocupa un lugar de liderazgo como productora de alimentos del mar para consumo humano en el mercado nacional a través de sus marcas propias El Golfo y Alcopa.

Desde sus inicios, en el año 2014, la compañía se orientó a procesar y comercializar merluza común y merluza de cola en la planta de congelados en Talcahuano.

La alta disponibilidad del recurso Jibia impulsó a éste como un nuevo producto de consumo humano para el mercado nacional y extranjero. Se realizaron fuertes inversiones en la adaptación de la flota, el rediseño de plantas y capacitación de personal.

En 2015 se modernizó en Talcahuano la Sala de Ventas Alcopa, para ofrecer productos innovadores, con calidad de exportación y a precio mayorista a la comunidad y trabajadores y trabajadoras de la empresa.

Más tarde, el desarrollo del e-commerce permitió la distribución en forma directa a Concepción metropolitana y centros de alimentación de toda la Región del Biobío.

El crecimiento del negocio de la jibia llevó a ampliar la capacidad de proceso de la planta en 2016 y a generar un sistema de abastecimiento del recurso proveniente del sector artesanal.

Nuevas líneas de negocio fueron integradas en 2017 con la incorporación de la única planta de productos apanados del mar que existe en Chile y de la empresa El Golfo Comercial para la distribución en el mercado nacional a través de supermercados y almacenes.

Gracias a los acuerdos comerciales con los centros de distribución de alimentos más importantes de Chile, los productos de PacificBlu con su marca El Golfo, comenzaron a estar presentes en más de 40 mil almacenes de barrio de todo el país.

En 2018, la aprobación en el Congreso Nacional de la Ley de la Jibia y su posterior entrada en vigencia en 2019 provocaron un gran perjuicio en la industria. Para PacificBlu, implicó una disminución muy significativa en sus utilidades y se perdieron 367 puestos de trabajo directos. Con la exclusión del arrastre como sistema de captura la planta de jibia de PacificBlu se vio forzada a cerrar después de haber llegado a ser la planta de proceso de Jibia más grande de Chile.

Nuestra historia

01

2014

Nace PacificBlu tras la fusión de las líneas de negocio de pesca blanca de Blumar, Pesquera Biobío y Congelados del Pacífico.



02

2015

Se renueva la sala de venta Alcopa, destinada a la comunidad de Talcahuano y alrededores.



03

2016

PacificBlu se posiciona como el líder en la captura, proceso y exportación de jibia.



04

2017

Se incorporan a PacificBlu la planta de valor agregado y El Golfo Comercial provenientes de Blumar.



05

2018

Se aprueba en el Congreso la Ley de la Jibia que prohíbe su captura a nivel industrial.



06

2019

Cierre de la Planta de Jibia tras entrada en vigencia de la Ley de la Jibia.
PacificBlu comienza la entrega de merluza apanada a proveedores de la JUNAEB. Éxito de aceptación en niños y jóvenes.



07

2020

Se construye una segunda planta de valor agregado destinada a la producción de hamburguesas.



08

2021

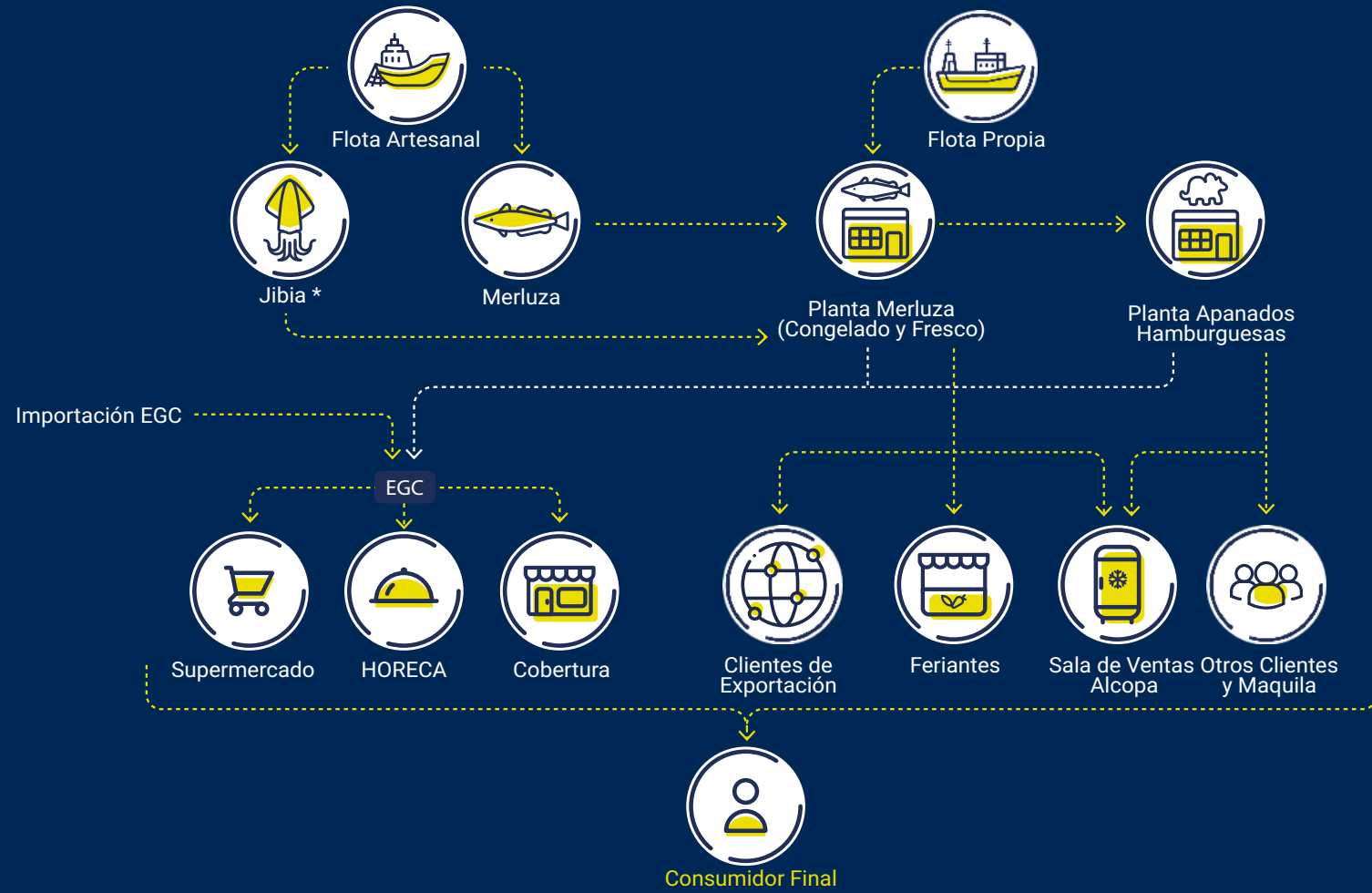
PacificBlu se consolida como la empresa líder en el desarrollo y comercialización de productos del mar a nivel nacional.



Cadena de suministro

(102-9) (102-10)

La cadena de suministro de PacificBlu considera la captura, planta de proceso, valor agregado y comercialización de alimentos del mar de consumo humano. Durante el periodo reportado en PacificBlu no hubo cambios significativo en su estructura ni en la cadena de suministros.



(*) La planta de jibia se mantuvo cerrada y se realizaron compras spot en volúmenes menores que fue procesado por el personal de la planta de merluza.

Productos PacificBlu

(102-2)

PacificBlu es una empresa de alimentos del mar de consumo humano que captura, procesa, agrega valor y comercializa productos del mar.

Al inicio de la cadena suministro está la captura de merluza común y de cola por medio de dos embarcaciones en operación.

Además, la empresa tiene una alianza para el abastecimiento de merluza común con pescadores artesanales para comprar merluza en forma

esporádica. Estos recursos son procesados en dos plantas de altos estándares sanitarios que están certificadas en prácticas de manufactura y calidad e inocuidad de los productos.





■ PLANTA DE MERLUZA: PRODUCTOS FRESCOS Y CONGELADOS

La planta de procesamiento de merluzas cuenta con líneas de proceso para las especies merluza común (Gayi) y merluza de cola (Hoki) y con equipamiento de última generación que se complementa con la experiencia de sus trabajadores y trabajadoras.

CARACTERÍSTICAS PLANTA DE MERLUZA

- Equipos de congelación con capacidad instalada de 25 ton/ día de productos IQF (Individual Quick Frozen) o congelación rápida.
- 60 ton/día de productos congelados en bloques.
- Congelación de 30 a 120 minutos, la que garantiza la conservación de las cualidades del producto natural, llegando a todos los supermercados del país y a miles de almacenes de barrio, poniendo a disposición de las personas una alimentación nutritiva y 100% libre de sellos.

PRODUCTOS MERLUZA COMÚN

-  Merluza fresca
-  Filetes congelados
-  HGT
-  Fishblocks
-  Pulpa

PRODUCTOS MERLUZA DE COLA

-  Filetes congelados
-  Fishblocks
-  Pulpa





■ PLANTAS DE APANADOS Y HAMBURGUESAS

En las Plantas de Apanados y Hamburguesas se elaboran los productos con valor agregado. En estas instalaciones e incorporando tecnología de punta, se transforman la pulpa y el filete de merluza común en más de 60 variedades de productos pre elaborados y saludables “100% libre de sellos” que están en el mercado nacional desde Arica a Punta Arenas y en el menú de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, JUNAEB.

La planta cuenta con sistemas automatizados de empaques para diferentes formatos: retail, foodservice entre otros.

PRODUCTOS APANADOS Y HAMBURGUESAS DE MERLUZA

- | | |
|---|--|
|  Filete de Merluza Apanada |  Dinos de Merluza (Formados) |
|  Figuritas Marinas (Formados) |  Varita Merluza Apanada (Tempura) |
|  Filete de Merluza Natural (Tempura) |  Deditos Apanados (Formados) |
|  Pececitos Apanados (Formados) |  Filete de Merluza (Preformado) |
|  Coctelitos de Merluza (Tempura) |  Hamburguesas de Merluza |
|  Croqueta de Merluza Panko (Fishblock apanado) |  Hamburguesas apanadas de Merluza |



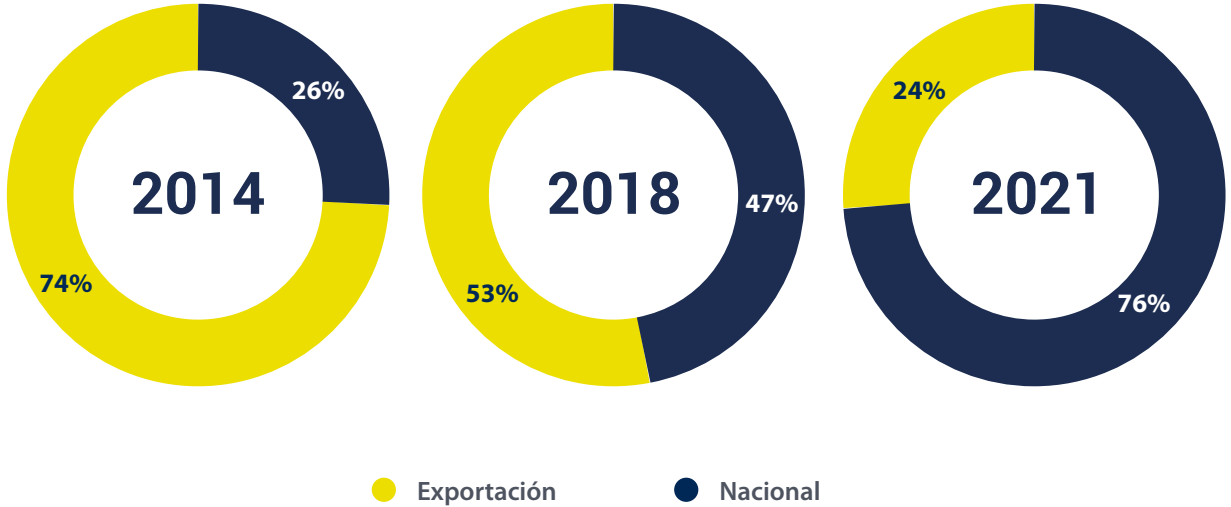
Foco estratégico en el mercado nacional

Desde sus inicios, en el año 2014 uno de los objetivos estratégicos de la compañía ha sido incrementar la presencia en el mercado nacional.

Lo primero fue potenciar las marcas El Golfo y Alcopa para luego desarrollar el negocio de marcas propias con para el sector retail.

Con esto la participación en el mercado nacional llega al 76% en merluza común, merluza fresca, filetes congelados y productos apanados con valor agregado. El 24% de las exportaciones están destinadas a Estados Unidos y Europa.

PORCENTAJE DE VENTAS DE MERLUZA COMÚN EN EL MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACIÓN



Supermercados, distribuidores y canal HORECA (Hosterías, Restaurantes y Casinos)

PacificBlu es el principal proveedor de pescados y mariscos congelados en supermercados a través de su marca El Golfo y marcas propias del retail. De la misma forma, el fortalecimiento de la cadena logística gracias a convenios comerciales con los distribuidores de alimentos más importantes de Chile- los productos de PacificBlu llegan a miles de negocios y almacenes de barrio.

La Región Metropolitana cuenta con el servicio Food Service para entregas rápidas a los clientes del canal HORECA.

JUNAEB

En 2019 PacificBlu se convierte en la primera empresa en introducir productos elaborados en base a merluza común chilena en las minutas de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, Junaeb.

Para esto se analizó el sistema productivo y las materias primas para asegurar la factibilidad de uso de apanados de merluza en establecimientos educacionales de la Región del Biobío y el país.

El resultado fue la recepción positiva del producto por parte de los alumnos y alumnas que recibieron un alimento de proteínas de alto valor en reemplazo de pescados importados con menor aceptación y calidad. El producto en las pruebas alcanzó una aceptación general del 84% en enseñanza básica y un 82% en enseñanza media.

Merluza fresca en ferias libres

Desde 2019 la compañía abastece de pescado fresco a ferias libres y distribuidores mayoristas. Esta línea de negocio se consolidó en 2021 dadas las ventajas que presenta:

- La pesca estable de los barcos industriales, garantiza el abastecimiento continuo a los feriantes.
- Pesca enfriada a bordo recién capturada, calidad garantizada.
- Precio estable, venta sin intermediarios.
- Pesca 100% legal, desembarques certificados por Sernapesca.

FOTO DERECHA: En 2019, en la escuela Básica Fernando Alessandri de la Comuna de Santiago, el ex Director Nacional de la JUNAEB, Jaime Tohá, dio el vamos a la incorporación del “Apanado de Merluza” en el Programa de Alimentación Escolar. Desde entonces PacificBlu ha sido protagonista de todo el proceso.

En 2019 se entregaron a JUNAEB casi 620 mil raciones de apanados de merluza distribuidas en seis regiones del país y se espera que en 2022 pueda reanudarse la iniciativa que debió ser suspendida por la crisis sanitaria.





Comercialización y marcas

EL GOLFO: LA MARCA DE PACIFICBLU EN LA MESA DE LOS CHILENOS

Los productos PacificBlu son comercializados a través de la marca El Golfo como merluzas congeladas, apanados y hamburguesas. Bajo esta marca, también se encuentran mariscos que importa y comercializa en Chile.

A nivel nacional, El Golfo ofrece una amplia variedad de productos con presencia en supermercados y almacenes de barrio en todo Chile.



www.elgolfo.cl



■ SALA DE VENTAS ALCOPA Y DELIVERY: ACERCANDO LOS PRODUCTOS DEL MAR A LA COMUNIDAD

Para facilitar el acceso de la comunidad a los productos de PacificBlu, la empresa cuenta con su propia sala de ventas en la comuna de Talcahuano y ofrece también el servicio de delivery de alcance regional a precios de mayoristas para personas individuales.

La Sala de Ventas cuenta con el Sello Azul de Sernapesca, que junto con promover la extracción y consumo responsable de recursos del mar, certifica que los productos tienen una trazabilidad conocida.



www.alcopa.cl



Compromiso con la calidad y los clientes

La compañía dispone de un Sistema de Gestión para dar garantías de cumplimiento en inocuidad y calidad de los productos, así como cumplimiento normativo, responsabilidad social empresarial y cuidado del medioambiente.

El Sistema de Gestión es sometido periódicamente a auditorías de certificación bajo el protocolo de la autoridad nacional Sernapesca y de estándares internacionales.

La empresa cuenta con un detallado sistema de trazabilidad de sus productos y un plan de prevención contra actos deliberados, conforme lo requiere el mercado nacional y los mercados más exigentes del mundo a los que llega, tales como Estados Unidos y la Unión Europea.



CERTIFICACIONES Y SELLOS

(102-12)



- **Norma HACCP**
(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
Solicitada y aceptada en Chile y el mundo, como método para garantizar la inocuidad de los alimentos. Es supervisado por Sernapesca y verifica que la empresa ha tomado las medidas para prevenir la contaminación de los alimentos que pueda derivar de productos químicos o amenazas microbiológicas y físicas.



- **Norma IFS**
(International Food Standard)
Reconoce que la empresa cumple con el estándar de seguridad y calidad alimentaria, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), de los productos que procesa y empaqueta a granel. Desde 2015 PacificBlu se encuentra certificada por IFS Food 7, siendo calificada todos los años con categoría High Level, el nivel más alto de esta certificación.



- **Certificación HALAL**
La certificación Halal es el procedimiento técnico mediante el cual se verifica y acredita que el contenido y proceso de manufactura de un producto están de acuerdo con lo establecido en la normativa islámica. Todos los productos de PacificBlu cuentan con esta acreditación que se entrega luego de una auditoría anual.



- **Certificación Kosher**
El término Kosher es utilizado para referirse a los productos alimenticios que siguen las normas dietéticas judías. La certificación Kosher garantiza a los consumidores que la elaboración de los productos e ingredientes que contienen, cumple con la política de alimentos Kosher, y con estrictas normas de limpieza, pureza y calidad. Un inspector realiza auditorías periódicas en las instalaciones de producción para emitir el certificado.



- **Sello Azul Sernapesca**
El programa de consumo responsable y pesca sustentable, Sello Azul, acredita y reconoce a las personas y empresas que promueven el consumo responsable, la extracción sustentable y el combate a la pesca ilegal. La sala de ventas Alcopa cuenta desde 2017 con este sello otorgado por Sernapesca.



- **Sello Covid-19 ACHS**
Este sello asegura el cumplimiento total de los estándares propuestos por la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS) en la prevención del Covid-19 y que integran requerimientos de la autoridad sanitaria, recomendaciones de los especialistas y las mejores prácticas internacionales. PacificBlu recibió en 2021 el sello COVID-19 por haber desarrollado un completo plan de gestión para prevenir el riesgo de contagio por esta enfermedad en sus centros de trabajo.

Marco Regulatorio e incertidumbre legislativa

(102-15)

Las pesquerías de jibia y merluza común con pesca de arrastre han estado sujetas a iniciativas regulatorias impulsadas desde el Congreso vía mociones parlamentarias que buscan prohibirlas sin fundamento técnico ni base científica alguna. La situación ha provocado incertidumbre en la compañía y sus trabajadores y trabajadoras, ha dificultado desarrollar una mirada sostenible del negocio y en este reporte, se presenta parte de la historia reciente de PacificBlu en la materia.

La ley que regula la actividad pesquera extractiva en Chile data de 1991 y su última gran modificación fue aprobada en diciembre de 2012.

Esta última modificación trajo importantes avances para el desarrollo sostenible del sector con el establecimiento de un enfoque ecosistémico y un principio precautorio en la administración pesquera nacional. Lo anterior fue complementado con disposiciones que entregaron mayor relevancia a la investigación y a las ciencias del mar en la toma de decisiones de las autoridades.

Esta ley, por distintos motivos, ha tenido desde sus orígenes cuestionamientos a su legitimidad política entre los actores del sector pesquero y la ciudadanía. Este hecho ha incentivado la presentación de proyectos de ley con modificaciones, impulsados desde el Poder Ejecutivo (Boletín 11704-21) y/o mociones parlamentarias que incluso buscan su anulación (Boletín 10527-07). Todas estas iniciativas se encuentran en distintos niveles de avance de su tramitación en el Congreso Nacional. Recientemente las principales autoridades sectoriales del Gobierno

anunciaron que trabajan en una propuesta de nueva Ley de Pesca.

Todos estos intentos de cambios y modificaciones a la legislación pesquera han traído al sector incertidumbre tanto para las empresas como para sus trabajadores y trabajadoras.

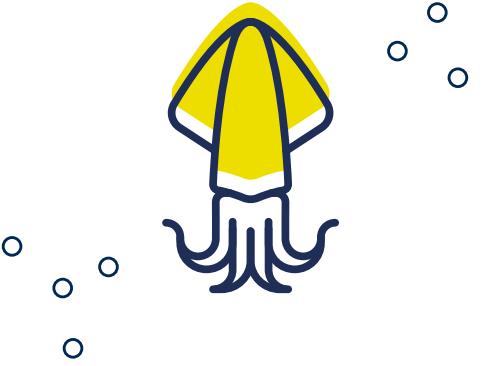
LEY DE LA JIBIA

El año 2019 entró en vigencia una moción parlamentaria conocida como la “Ley de la Jibia”. La polémica disposición prohibió la captura de la jibia con mecanismos distintos a la potera o línea de mano. De esta forma se dejó sin posibilidad de operación al sector industrial que utilizaba el arrastre de media-agua como método de captura y también a una parte del sector artesanal que utilizaba el arte de pesca conocido como cerco.

Para PacificBlu la jibia significaba la mitad de sus capturas y la mitad de la producción de sus plantas. Tras esta situación, la empresa hoy depende exclusivamente de la captura, proceso y comercialización de la merluza común.

Una vez que entró en vigencia la normativa, en agosto de 2019, las distintas empresas industriales tuvieron que paralizar sus barcos y con ello el cierre de sus líneas de proceso de jibia. Sólo en la Región del Biobío, se estimó que 2.000 personas perdieron sus puestos de trabajo de manera directa.

En el caso de PacificBlu, 367 trabajadores y trabajadoras perdieron sus empleos, 230 trabajadores (as) de plantas, 31 personas que realizaban labores en los barcos y 10 personas en labores de supervisión y administración. También perdieron sus empleos 96 trabajadores y trabajadoras que realizaban faenas de descarga y apoyo logístico vía empresas contratistas. En el caso de los 230 trabajadores de las plantas procesadoras, el 62% eran mujeres.



LA AMENAZA DE LA PROHIBICIÓN DEL ARRASTRE EN LA MERLUZA COMÚN

En agosto de 2019, a sólo días de haberse promulgado la Ley de la Jibia, parlamentarios presentaron una moción que pretendía eliminar la pesca de arrastre en la merluza común (boletines 12937-21 y 13019-21). La iniciativa ocupaba la misma fórmula: por medio de la eliminación del arte de pesca, hacer inviable la operación industrial siendo PacificBlu la compañía más afectada a nivel nacional.

En marzo de 2020 la moción comenzó a discutirse en la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados y Diputadas y se definió, en primer término, abrir un periodo de audiencias públicas. En ellas participaron distintos actores ligados al sector, entre los que destacaron tres expertos pesqueros de nuestro país, los doctores Aquiles Sepúlveda del Instituto de Investigación Pesquera; Dante Queirolo, académico e investigador de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso; y Hugo Arancibia, académico e investigador de la Universidad de Concepción. Además, el Comité Científico Técnico, organismo asesor de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura e integrado por científicos y académicos independientes, por unanimidad de sus miembros, envió su opinión a la Comisión de Pesca. Tanto los investigadores como el Comité Científico

coincidieron que la sobreexplotación de la merluza común no es causada por la pesca de arrastre sino por la pesca ilegal realizada por una parte del sector pesquero artesanal.

Finalmente, en mayo de 2021, la moción fue rechazada y archivada en la sala de la Cámara de Diputados y Diputadas al no alcanzar el quórum necesario para su aprobación.



Los científicos y académicos coinciden en que la sobreexplotación de la merluza común no deriva de la pesca de arrastre sino de la sobrepesca indiscriminada de la captura ilegal.

30 MILLAS, UNA NUEVA AMENAZA

Unos días después se presentó una nueva moción (Boletín 14270-21) que pretendía limitar la operación industrial estableciendo una “huella” histórica de captura industrial, pero autorizada desde la milla 30 mar adentro. Para PacificBlu esta propuesta significaba la pérdida del 98% de sus caladeros de captura de merluza común lo que provocaría el cierre total de sus operaciones.

Frente a esta nueva moción la Comisión de Pesca de la Cámara abrió un periodo de audiencias públicas a las que acudieron nuevamente los principales investigadores, académicos, científicos del país y organismos técnicos del Estado. Como ya ocurrió con el proyecto de eliminación de la pesca de arrastre en la merluza común, los expertos fueron categóricos en precisar que se trata de una propuesta que no contribuye en nada en el proceso de recuperación y sostenibilidad de la merluza común. De acuerdo con sus conclusiones, lo que impide la recuperación de la población de merluza común es la pesca ilegal.

Cabe destacar que a diciembre 2021 el proyecto no había sido puesto en votación en la Comisión de Pesca de la Cámara y se mantiene aún sin iniciar su primer trámite constitucional.



Hechos destacados 2021



MARZO

Achs certifica la gestión de PacificBlu para prevenir el Covid 19

Se reconoció la aplicación de protocolos y las mejores prácticas internacionales para prevenir contagios de sus trabajadores en sus instalaciones productivas.



ABRIL

100% de energías limpias en sus procesos productivos

Junto a todas las filiales de Blumar, PacificBlu firma contrato de abastecimiento de energía con Enel Generación que le permite abastecerse sólo de energías limpias, proveniente de fuentes renovables.



MAYO

PacificBlu se compromete con la igualdad de género

La empresa firmó un compromiso para la implementación de la Norma Chilena 3262, iniciativa que promueve la igualdad entre hombres y mujeres y la generación de un impacto positivo en las organizaciones.



JUNIO

Entregan 1.470 raciones de merluza a vecinos de Talcahuano

Junto a la fundación ProPescado se prepararon y entregaron a vecinos de distintos puntos de la ciudad raciones de merluza gratinada. La iniciativa tuvo como objetivo la promoción del consumo de pescados en la población.



■ JULIO

Expertos intervienen en la discusión del proyecto que pretende limitar la pesca de arrastre

En el marco de la discusión de la ley que pretende limitar la pesca de arrastre en la merluza común, tres reconocidos expertos y el director del IFOP coincidieron que el problema que amenaza la sostenibilidad del recurso no es su captura con arrastre sino que la pesca ilegal.



■ AGOSTO

Realizan “merluzatón” previo al comienzo de la veda de la merluza común

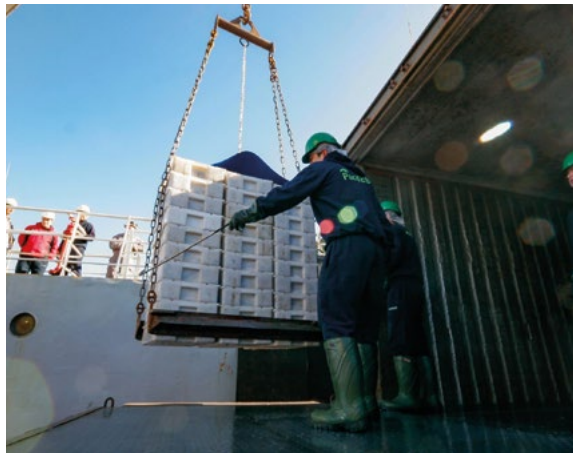
Trababadores y trabajadoras de PacificBlu entregaron 1.500 raciones del tradicional sánduche de merluza frita a la comunidad y así generar conciencia de la importancia del respeto a la veda del recurso.



■ SEPTIEMBRE

Se paralizan operaciones por veda de la merluza común

Como cada septiembre la planta de merluza y embarcaciones de PacificBlu se detuvieron. La razón es que este mes la merluza común se encuentra en veda lo que significa que está prohibida su captura, comercialización, transporte y procesamiento en estado fresco.



■ OCTUBRE

Contratistas se verán beneficiados con aplicación de Manual de Buenas Prácticas pesca durante todo septiembre

PacificBlu junto a las empresas socias de Asipes dieron a conocer el Manual de Buenas Prácticas para Empresas Contratistas. La iniciativa tiene como objetivo fortalecer al sector como un espacio dinámico, generador de empleos dignos y estabilidad laboral.



■ DICIEMBRE

PacificBlu inicia proceso para elaborar su estrategia climática

PacificBlu se une al esfuerzo mundial para combatir el cambio climático y desde su ámbito de acción desarrollar un plan de acción que haga un aporte concreto al cuidado del planeta.